

# Mirko Pinna

chef a domicilio di alta cucina



## Bensone Tradizionale

### Ingredienti

- 250 gr. di farina tipo 'o'
- 90 gr. di zucchero
- 90 gr. di Burro
- 8 gr. Lievito per dolci
- 5 gr. di fecola
- 1 Uovo - Latte Intero Q.B.
- Scorza grattugiata di un limone non trattato
- 250 gr di Savour (oppure marmellata di prugne)

### Preparazione

*Ammorbidire il burro e, in una capace terrina lavorare a crema senza smettere di mescolare, incorporare le uova, lo zucchero, la farina, il lievito e la fecola setacciati, la scorza di limone. Aggiungere molto lentamente il latte e ottenere un impasto denso ed omogeneo. Tirare con il matterello su di un foglio di carta da forno e farcirlo con il Savour. Piegare un lembo di sfoglia sulla farcia, aggiungere dello zucchero granella. Infornare preriscaldando a 180°C. per 40 minuti circa, fino a quando risulterà dorato.*